

18.09.2025 - 09:00 Uhr

Les finalistes de l'Hotel Innovation Award 2025 sont nominés



Zurich (ots) -

Pour la 10e fois, GastroSuisse et la Société suisse de crédit hôtelier décerneront le "Hotel Innovation Award" à un projet hôtelier visionnaire. Trois concepts prometteurs ont été nominés pour recevoir cette distinction. Le nom du gagnant ou de la gagnante sera annoncé le 14 octobre au Musée des transports de Lucerne, dans le cadre de la Journée de l'Innovation hôtelière 2025. Le premier prix est un coaching individuel d'une valeur totale de CHF 15 000.

Un jury de sept experts a nominé trois finalistes parmi les divers concepts présentés pour la finale du 10e "Hotel Innovation Award". "Cette année encore, nous avons reçu une sélection passionnante de concepts innovants. Nous sommes en mesure d'en présenter trois pour la Journée de l'Innovation", déclare Kevin Abgottsporn, responsable Marketing.

- Appenberg | <https://www.appenberg.ch>

L'établissement Appenberg sis dans l'Emmental est en train de devenir un village hôtelier innovant qui remet en question la culture classique des séminaires. Au lieu de salles standardisées, des zones de travail et de rencontre flexibles sont créées, alliant technologie numérique et lieux de retraite "analogiques". Les 12 bâtiments historiques sont conçus pour favoriser la créativité, les échanges et la concentration, du tableau blanc dans la salle de séminaire à la réunion sous les pommiers. Des forfaits transparents et des offres modulaires remplacent les structures tarifaires complexes. L'objectif est de permettre aux équipes de travailler de manière plus productive et plus inspirée qu'au bureau. L'ouverture est prévue pour décembre 2026.

- Hotel Jardin | <https://www.hotel-jardin.ch/de/saal>

L'hôtel Jardin de Berne transforme sa salle de spectacles presque centenaire en 15 chambres supplémentaires, sans construction neuve, mais grâce à un concept "d'espace dans l'espace" respectueux des ressources. L'architecture historique de la salle restera visible et fera partie intégrante de l'expérience clientèle. Deux nouvelles catégories de chambres sont destinées à répondre à différents budgets et viendront élargir l'offre actuelle. Le projet montre comment la densification urbaine peut être exploitée de manière créative et économique en ressources. La phase de planification est maintenant terminée, et les travaux de construction débuteront à

l'automne 2025. L'ouverture est prévue pour le printemps 2026.

- Waldhuus Bellary | <https://www.bellary.ch>

Avec son concept "Back to the 70's", le Waldhuus Bellary de Grindelwald se transforme en établissement tendance pour les clients jeunes et ceux qui le sont restés. 25 chambres dans le style des années 70, un bar-salon et un grand jardin sont garants d'une atmosphère détendue avec vue sur l'Eiger. Le mobilier et les équipements existants (tels que les carrelages des salles de bains) sont soigneusement remis à neuf et intégrés dans le nouveau design rétro. Un engagement clair en faveur de la préservation des ressources. Le concept est complété par des services numériques: l'enregistrement, le paiement et l'accès à la chambre s'effectuent via le smartphone. D'où une offre qui allie design, technologie et expérience, tout en s'inscrivant dans la durabilité.

Le gagnant ou la gagnante sera désigné(e) lors de la journée de l'Innovation, placée sous le thème "Gestion durable et économies intelligentes: stratégies de réussite pour l'hôtellerie-restauration". Des experts tels que Christine Schäfer du GDI et Patrick Zbinden, journaliste gastronomique et expert en IA, mettront en lumière les tendances dans le contexte des changements sociaux. Ils aborderont des thèmes tels que la stratégie des prix, la gestion durable, le "Lean management" et les avantages de l'IA dans l'hôtellerie-restauration. La manifestation se tiendra le 14 octobre 2025 au Musée Suisse des Transports de Lucerne.

(www.gastrosuisse.ch/de/events/impulstagungen/innovations-tag)

Jury du Prix de l'Innovation hôtelière

Hans R. Amrein, associé et rédacteur en chef de Hotel Inside

Margrith Blum, responsable Tourisme de l'Aide Suisse à la montagne

Peter Gloor, directeur de la Société suisse de crédit hôtelier

Beat Imhof, président de GastroSuisse

Christian Laesser, professeur à l'Université de Saint-Gall

Nicoletta Müller, propriétaire du cabinet de conseil Innovation, Sales & Marketing GmbH

Martin Nydegger, directeur de Suisse Tourisme

Organismes responsables du Prix de l'Innovation hôtelière

Société suisse de crédit hôtelier, GastroSuisse

Partenaires du Prix de l'Innovation hôtelière

Aide Suisse à la montagne, GastroJournal, Hotel Inside

Contact:

Patrik Hasler-Olbrych, responsable Communication GastroSuisse
044 377 53 53, communication@gastrosuisse.ch

Medieninhalte



Visualisierung Appenberg / Texte complémentaire par ots et sur www.presseportal.ch/fr/nr/100007695 / L'utilisation de cette image à des fins éditoriales est autorisée et gratuite, pourvu que toutes les conditions d'utilisation soient respectées. La publication doit inclure le crédit de l'image.



Visualisierung Atrium Hotel Jardin / Texte complémentaire par ots et sur
www.presseportal.ch/fr/nr/100007695 / L'utilisation de cette image à des fins éditoriales est autorisée et gratuite, pourvu que toutes les conditions d'utilisation soient respectées. La publication doit inclure le crédit de l'image.



Waldhuus Bellary / Texte complémentaire par ots et sur
www.presseportal.ch/fr/nr/100007695 / L'utilisation de cette image à des fins éditoriales est autorisée et gratuite, pourvu que toutes les conditions d'utilisation soient respectées. La publication doit inclure le crédit de l'image.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100007695/100935212> abgerufen werden.